

二月 高雄懐石献立

季節盛り込み四つ切松花堂

- 一、口取り (猪口) チーズ豆腐 山葵 旨出汁
玉子焼 源氏かまぼこ 海老芝煮
金柑露煮 慈姑の唐揚 昆布巻き

- 二、炊き合せ 里芋 高野豆腐 竹の子 鯨旨煮 梅麩 青味

- 三、焼物 ブリ照り焼き 金時しょうが

- 四、先付 ほうれん草と桜海老のお浸し

お造り 季節の肴二種

- 御椀 烏賊白子安平 氷り大根 梅人参 つる菜 柚子

食事 五日御飯

香の物

- 茶碗蒸し 蟹あんかけ茶碗蒸し

本物の味をお届けするためご注文頂いてから取り寄せ手間隙を充分掛けてお作りしておりますため配達日の二日前までにご注文頂きますようお願い致します。

※ 仕入れの都合上献立の一部が変わる場合もございます。

伊勢錦 仕出し懐石 謹製